

牛年细数海南牛

文海南日报记者 李佳飞 实习生 张珂月



放养在山坡上的小黄牛。李幸璜 摄

本地小黄牛野性足

今年61岁的汪达付是一名与牛打了几十年交道的高级兽医师,20多年前因参与海南本土小黄牛的选育改良工程,从河南郑州来到海南,此后就在海南扎下了根,他对海南本地牛和外地牛研究颇有心得。

“海南本地牛以小黄牛居多,部分水牛是农耕社会保留下来的品种,散见于农户家中,少见规模化养殖。而海南小黄牛最鲜明的特征是:个头小、野性足,耐热、耐旱,抗病力强,这与它数千年来的生活习性和生存环境有关。”汪达付说。

海南黄牛又称高峰黄牛、雷琼牛,词条收录于《中国畜禽品种资源保护名录》,主要分布于五指山、琼中、东方、儋州、澄迈、定安等地,以散养为主。特别是在中部黎族苗族聚居区,农民习惯把小黄牛放养在海拔700米以上的荒坡上,常年任其自由自在生长,以吃树叶为生。大约隔一个星期甚至一个月,主人才会上山,用各家独有的方法召唤头牛,领着牛群来到固定的地方吃盐巴。

为什么要吃盐巴?汪达付说,这一来可以帮助牛健胃助消化,二来可以补充牛仔生长日常所需的微量元素。但在他看来,这样的饲养方式过于粗放,牛仔生长所需的营养元素其实远远不够,以致其体格始终不够健壮,与内地精心饲养的牛有很大差距。

当然,海南小黄牛的体型特征更多是得于遗传因素。2000年左右,为改良本土小黄牛品种,海南省启动了一项选育改良计划,引进了一批优质肉牛胚胎和大个头的内地种牛,结合本土母牛,以人工精心饲养的方式,干预海南牛的进化。

选育改良是一个漫长的过程。虽然,近年来规模化的养牛场渐渐增多,精心饲养的小黄牛个头有所变化,但总体上,海南各地农民仍以放养为主,善于爬坡、奔跑的纯种本地小黄牛野性十足。

让汪达付印象最深刻的是,在海南中部山区,很多人把本地纯种小黄牛肉称为“鹿肉”,因为放养在山间的小黄牛采食自然恩赐,难免吃到药草,人们认为这样的牛肉非常滋补。

海南养牛历史悠久

海南小黄牛皮薄、肉嫩,与外地牛肉明显不同,其中以保鲜度极高而声名远播的定安仙沟牛肉,一经品牌宣传,便带动了当地旅游经济消费。

除了鲜牛肉,海南还有不少牛肉干品牌,比如锦山牛肉干、瑞溪牛肉干等。从这些历久弥香的名小吃中,可以看出,海南人养牛食牛的传统久矣。



在奇妙的动物世界中,牛是人类最熟悉的物种之一。从远古时期的耕牛,勤勤恳恳犁地,成为人类最忠实的伙伴,到现如今的肉食牛类,常见于各地人们的餐桌,牛的身影,遍布世界各地。

一方水土养育一方生灵,不同的地理环境、气候条件、自然资源,导致牛的进化迥异,最终产生了繁多的牛类品种。以海南岛为例,这里常见的小黄牛,无论从体型还是肉质来看,都与岛外的牛有着明显的区别,耐人品味。



水牛在耕地。古月 摄

小黄牛。李幸璜 摄



比如,锦山牛肉干,其生产到底始于何时?海南日报记者翻阅史料发现,当地制作牛肉干的工艺至少已经传承了上百年。据《文昌县志》记载,民国初年,锦山墟有几家牛肉干店颇有名气,其中东寨二、罗豆红、米行、横行4家最为有名。

相传清末时,有个锦山人叫韩贵元,他养牛也宰牛卖肉,有时牛肉卖不完,他的老婆“罗豆红”就拿来做牛肉干卖。渐渐地,罗豆红牛肉干就出了名。

也有人说,文昌地区华侨众多,兴起下南洋热,古时航海技术落后,人们出海远航皆乘木船,干粮储存条件简陋,而牛肉干既轻便又好吃、耐吃,因此顺理成章成为下南洋远行的首选,所以牛肉干应运而生,并日渐盛行。

人们制作牛肉干的牛肉,以前以黄牛居多,后来也用水牛。“传统农耕社会,耕牛能干重活,人们舍不得宰杀。现在不同了,生产技术发达了,耕牛无用武之地,多半也都成了人的盘中肉。”文昌市锦山镇一位老农这样说道。

瑞溪牛肉干,与瑞溪粽子、腊肠被并称为“瑞溪三宝”。据传,清康熙年间,澄迈瑞溪建墟之时,外地客人挑货来卖,当地居民也争相拿出自家的牛肉干等好货来售卖,逐渐形成了品牌。

改良和牛渐受欢迎

就如海南文化包容兼蓄一般,海南牛亦在不断吸纳外来优质基因。随着海南经济社会发展,日本和牛、澳洲活牛等纷纷进驻海南。

在澄迈县慧牛养殖基地,几头从国外引进的和牛,前不久刚刚产了仔。“从产业发展的角度来看,我们需要对本土小黄牛品种进行改良提升,以提高市场占有率,探索出高效、安全、标准化的生产模式。”受聘于慧牛公司担任生产技术总监的汪达付告诉海南日报记者,原本最多长到五六百斤的海南小黄牛,经选育改良后,如今体重可以达到800多斤,臀、胸部肌肉更加发达,体格健硕。

事实上,在此之前,澄迈引进优质日本和牛胚胎,对本地小黄牛进行了改良,研制出的“澄迈和牛”已得到好评。

“和牛肉质多汁细嫩,肌肉脂肪酸含量低,风味独特,深受国内外消费者的喜爱。”汪达付说,和牛是世界公认的优良肉用牛品种,其特点是生长快、成熟早、肉质好。

“选育新品种适应市场需求,有利于推广,但一定要结合海南本地气候环境特点,遵循动物自然进化和生长的规律,不可操之过急。”汪达付表示,无论是纯种的海南本土小黄牛,还是经改良后的新和牛品种,都将同在海南岛繁衍生息,优胜劣汰。☞

海南黎族独特的“牛节”

文海南日报记者 李佳飞
实习生 张珂月

作为勤恳的象征、人类最忠实的伙伴,牛与人类一直关系密切。在海南岛西部东方市的山区黎村,比如玉道村、玉龙村,至今还保留着一个特别的传统节日——“牛节”。

据《东方非物质文化遗产项目保护名录》记载:牛节,美孚方言叫“捞者堆”(也有译做“勒者对”),“捞者”是节日,“堆”是牛的意思。每年农历九月第一个牛日,人们洗犁耙,让耕牛停止劳作一天,喂饱饱。亲戚朋友聚在一起,大家举杯喝酒,唱山歌,感谢耕牛一年来的劳作,让人们过上好日子。附近没有“捞者堆”习俗的村庄亲戚朋友,也早早赶来一起庆祝节日。

为何举办“牛节”?当地黎族同胞告诉海南日报记者,“牛节”是为牛庆祝的意思,因为耕牛犁地非常辛苦,所以丰收时节人们就举办“牛节”以示感恩。

节日这一天,黎族同胞免除牛的劳役,让牛好好休息一天,不准打牛、骂牛,还要用糯米酒来喂牛,好好款待。家家户户还忙着赶制节日祭祀与食用的糍粑,把准备好的食物和酒当贡品,举行敬牛神祭祀仪式,颂扬牛的功德,祈望牛畜兴旺。

“过‘牛节’可以杀鸡、杀猪,但是不能杀牛,不能吃牛肉。”村民说,“牛节”代代相传,传了多少代不知道了,但是每逢过节这天,村里外出务工的青年都会尽量赶回,家家户户高朋满座,是全家团圆的日子,也是邀请朋友庆祝欢乐的日子。

值得一提的是,“牛节”这一天,黎族女子还会穿上传统的美孚方言支系服饰,唱山歌,跳打柴舞,织黎锦,摆长桌宴。节日荟萃传统文化,是外地人感受黎族文化的好时机。☞